



Weinhaus
Tante Anna

Vorspeisen

Tatar vom Räucheraal

€ 33

Tapioka, Soja, Birne, Kresse-Salat

Smoked Eel Tartare, tapioca, soy, pear, cress salad

Salat vom weißen Spargel

€ 29

Trüffel, Erbse, Orange, Trüffel-Mayonaise

White Asparagus Salad, truffle, peas, orange, truffle mayo

Suppen

Spargelcremesuppe

€ 24

Brotcroutons, Petersilien-Öl

Cream of Asparagus Soup, croutons, parsley oil

Bouillabaisse

€ 29

Wildgarnele, Wurzelgemüse, Chesterbrot

Bouillabaisse, wild shrimp, root vegetables, chester bread

Liebe Gäste, sollten Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmittelgruppen oder Zutaten haben, bitten wir Sie, nach unserer speziellen Speisekarte zu fragen.

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups ingredients please ask for our special menu.



Hauptgänge

- Bärlauch-Ravioli** € 35
Buchenpilze, Belper Knolle, Frühlingszwiebel
Wild Garlic Ravioli, beech mushrooms, Belper Knolle, spring onions
- Düsseldorfer Senfrostbraten** € 39
Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Spargelragout
Striploin steak with mustard crust, mashed potatoes, asparagus ragout
- Rosa gebratener Lammrücken** € 43
Paprika, Polenta, Mais, wilder Brokkoli
Pink-Roasted Lamb Rackbell pepper, polenta, corn, wild broccoli
- Gebratenes Doraden-Filet** € 41
Risotto, grüner & weißer Spargel, Bärlauchöl
Pan-Fried Sea Bream Fillet, risotto, green and white asparagus, wild garlic oil
- Himmel & Äd (Blutwurst von der Metzgerei Schlösser)** € 35
Eingelegter Apfel, Zwiebel, Dijonsenf-Jus
Himmel & Äd, pickled apple, onion, Dijon mustard jus

Desserts

- Zitronen-Sorbet -im Glas serviert-** € 9
Sorbet of the day
- Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert-** € 9
Salted caramel ice cream
- Erdbeer-Tarte** € 21
Vanilleschaum, Frischkäse, Rhabarber-Sorbet
Strawberry tart, vanilla foam, cream cheese, rhubarb sorbet
- Käseauswahl** € 25
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of cheese, fig mustard, fruit bread